



Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte
Saison: Ganzjährig
Für: 12 Stück
Verfasst von: Heidi Huber

### Zutaten

# Leichter Germteig

	***************************************
500 G	Mehl
50 G	Butter
50 G	Zucker
2	Eier
0,5 WÜRFEL	frischen Germ
1 TL	Salz

••	200 ML				
• •	••••••	Vanillezucker, Zitronezesten			
••	EVENTUELL				
Fülle					
••	250 G	Topfen			
••	50 G	Zucker			
••	1	Ei			
••	1 PKG	Vanillezucker			
• •	1	Zitrone			
• • •	0,5 PKG	Vanillepuddingpulver			
**	ETWAS	Rum			

#### Zubereitung

#### Leichter Germteig

- 1. Trockene Zutaten zusammenrühren, die warme Milch dazugeben.
- 2. Teig kneten, bis er ganz fein ist.
- 3. Ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 4. Teig auf ein bemehltes Brett geben und in zwölf Stücke teilen.
- 5. Jeweils die Stücke rechteckig ausrollen.
- **6.** Fülle in die Mitte geben, wie eine Stange einschlagen und mit der Naht nach unten auf das Blech legen.
- 7. Mit Ei bestreichen, dreimal einschneiden und mit Hagelzucker bestreuen.
- 8. Bei 180 °C ca. 18 Minuten backen.

## Fülle

1.	Alle Zutaten	für die	Fülle	zusammenrühren.